

Plato Mexicano con PractiCarne Zenú

Tiempo de preparación: 25 minutos

Porciones: 4

Ingredientes

220g de PractiCarne Zenú

1 taza de crema agria

1 taza de guacamole

1 lata pequeña de **Maíz tierno Zenú**

1 paquete de Tortillas Bimbo o arepa delgada

1 taza de lechuga picada

Pico de gallo:

1/2 taza de tomate picada

1/2 taza de cebolla blanca picada

2 cdas. de cilantro finamente picado

1 cda. de aceite

1 cda. de vinagre

Ají al gusto

Sal y pimienta

Mezcle todos los ingredientes

Preparación

- 1.** En abundante aceite fríe las Tortillas Bimbo, hasta que queden crocantes, luego escúrrelas en papel cocina.
- 2.** Calienta en una sartén la **PractiCarne Zenú** y adiciona el **Maíz tierno Zenú**.
- 3.** A cada tostada úntale un poco de guacamole, encima pon un poco de **PractiCarne Zenú**, luego crema y por último el pico de gallo.

Zenú